

ТАТЬЯНА ИВАНОВНА ЧУДОВА

кандидат исторических наук, доцент кафедры истории России и зарубежных стран Института истории и права, Сыктывкарский государственный университет имени Питирима Сорокина (Сыктывкар, Российская Федерация)
ChudovX@mail.ru

ЛОКАЛЬНАЯ ТРАДИЦИЯ ПИТАНИЯ ВАШКИНСКИХ КОМИ

Статья представляет собой первый опыт этнографического описания народной пищи вашкинских коми, отражающей особенности субэтнического и конфессионального характера. Пищевые стереотипы, предопределенные традиционной системой хозяйства, свидетельствуют о сложении оптимальной модели с равномерным включением продуктов земледелия, животноводства, охоты, рыболовства и частично собирательства. Основу питания составляли и составляют зерновые культуры. Мясо-молочные блюда не отличались богатством ассортимента, а рыба занимала значительный сегмент в меню питания. Один из способов сохранения рыбной продукции – ферментация – связан с желанием обогатить рацион питания витамином С, что крайне необходимо в условиях севера. Особенностью потребления мясных и рыбных блюд была практика макания в общую тарелку хлеба, одновременно прихватывали кусочек мяса или рыбы. Овощную продукцию составляли только капуста, редька и репа. Из дикоросов хорошо были представлены ягоды, которые позволяли вносить разнообразие в ежедневное меню. Старообрядческая культура нашла отражение в этикетных практиках: строго соблюдались христианские посты, еженедельно среда и пятница рассматривались как постные дни. Пищевой запрет распространялся только на конину, а зайчатина, картофель и чай были включены в рацион питания, длительное время сохранялись ограничения на употребление спиртных напитков. Практика использования отдельной посуды старообрядцами выступала атрибутом повседневного быта вашкинских коми.

Ключевые слова: вашкинские коми, продуктовое сырье, традиционные блюда, пищевые предпочтения и запреты

Выбор Вашкинского этнографического микрорайона не случаен, так как он был и остается старообрядческим центром, где среди коми населения распространено учение сторонников древнего благочестия. Это явление уникальное, так как на протяжении длительного времени коми сохраняли слово и дух древнерусской книжности и веры, при этом не забыли свою культуру и язык. Ранее населенные пункты этого этнографического куста составляли Важгортскую волость Яренского уезда Вологодской губернии. В современном административно-территориальном делении эта территория включена в состав Удорского района Республики Коми, составляя ее северо-западную часть.

Актуальность темы связана прежде всего с пристальным вниманием к традиционной культуре, и культуре питания в том числе. Знание локальной пищевой модели крайне необходимо для сохранения здоровья человека, так как массовое потребление несовместимых с местной диетальной традицией продуктов нарушает законы гигиены питания, в том числе и закон ферментативной адекватности, что приводит к ослаблению иммунитета человека [6].

Цель работы – охарактеризовать продуктовый набор и традиционные практики приготовления и потребления пищи.

Хронологические рамки исследования – первая половина XX века как время устойчивого сохранения традиционной системы питания.

Источниковой базой исследования выступают полевые материалы, собранные в 2009 году по специально разработанному автором опроснику. Они (материалы) входят в состав фонда по традиционной системе питания коми (зырян) научного архива музея археологии и этнографии Сыктывкарского госуниверситета (далее – НА МАЭ СыктГУ).

Отдельные аспекты локальной традиции питания этнографической группы удорских коми, в состав которой входят и вашкинские коми, рассматривались Л. Н. Жеребцовым [4]. Итоги полевой этнографической практики студентов Сыктывкарского университета в этом микрорайоне отражены в тезисах докладов [5], [9]. Систему пищевых запретов старообрядческих групп коми, в том числе и вашкинских, изучала В. В. Власова [2]. Обращение к отдельным сюжетам о народной пище не позволяет представить целостную картину о системе питания вашкинских коми, включающую особенности субэтнического и конфессионального характера.

В продуктовом наборе выявляются три пласта, выделяемые по времени включения их в рацион питания. Зерно, мясо, в том числе дичь, рыба, получаемые в результате основных хозяйственных занятий, составляют основной пласт.

Дикоросы представляют субстратный пласт, отражающий рудименты ранее существовавшего направления хозяйства. Третий пласт – продуктовый набор, приобретаемый через торговую сеть. С традиционной системой хозяйства тесно связаны пищевые стереотипы, которые свидетельствуют о сложении оптимальной модели с равномерным включением продуктов земледелия, животноводства, охоты, рыболовства и частично собирательства [7; 82]. Способы сохранения продуктов питания диктовались условиями проживания, где заморозка играла особую роль, а ферментация (квашение) позволяла дополнительно расширить возможности включения витаминов и микроэлементов в рацион питания. Способы обработки продуктового сырья (механический, термический и ферментационный) вносили разнообразие в ежедневное меню. Наличие русской духовой печи предопределило технологические приемы приготовления пищи, представленные варкой, тушением/пряжением и выпеканием, жарка как технологический прием практически не была представлена.

Из зерновых культур выпекались хлебобулочные изделия, готовились мучные кашицы и крупяные похлебки, варились домашнее пиво и квас. Хлеб выпекался из ржаной (рудзöг) и ячневой (ид) муки, тесто сбраживалось на основе закваски (рокöс): «но вöдзö ва пуктан квашняас, солалан, вöдзö колö сэтчö мед вöли важ няньсьыд кольыштöма этшандзи. Инö дрожжи местаас» (вначале воду нальешь в квашню, посолишь, в квашне оставались остатки прежнего теста, немного. Это вместо дрожжей)¹. Хлеб круглой формы из ячменной муки назывался «житей». В северных говорах русских слово «житник» означает ячневый печеный хлебец [3: 492], что не выглядит случайностью, так как коми и русские проживали и проживают на сопредельной территории. Иногда хлеб выпекали на больших капустных листьях, придающих ему особый привкус, называли его «лис выв нянь». Разное тесто и различные начинки дают богатый ассортимент выпечки, которую выпекали на поду печи: «под вылын пöжалам, под вылас бурджык пöжалас» (на поду выпекали, она там лучше получалась)², «сэтöн быттö чöскыджык, под вылас» (там, будет вкуснее, на поду)³.

Шаньги выпекали на тонком сочне: «вöсни ку карам, зэв вöсни» (тонкую корку делаем, очень тонкую)⁴, «настоящей шаньгаис сийö сканцы вылын, вöсньöдöм ку вылас» (настоящие шаньги на сканцах, на тонкой корке)⁵. Тесто для сочня готовили недрожжевое, как правило, из ржаной муки, для вкуса в него добавляли простоквашу или молоко. Шаньги имели круглую (гöгрöс шаньга) и квадратную (нель пельöса шаньга) форму. Их выпекали с разной начинкой: из муки крупного помола, замешанной на простокваше, называли «гырьсь пызьна шаньга» (букв. крупной муки шаньга), из картофельного пюре – «картупеля макыш/маккей», из сложенного теста – «юмъя

мыкыш/маккей». Если шаньги выпекали на сковороде, то их называли «скöвөрöдник».

В ассортимент выпечки входили рыбники «курники», точно так же их называли карелы, русские Карелии и вепсы Прионежья [1]. Для рыбника готовили тесто из ячменной или ржаной муки, а рыба была свежей или соленой, последнюю предварительно вымачивали в воде. Предпочтение отдавалось семге, хариусу, щуке, сейчас используют и миногу. При этом чешую, внутренности и жабры убирала. Некоторые хозяйки оставляли плавники, полагая, что они придают особый привкус рыбнику. В качестве начинки рыбников использовались также молоко и икра – «нека/пöка курник». Рыбники были открытыми: «вöсьса миян карасны»⁶, чтобы рыба хорошо пропеклась. Курники готовили также из грибов: «важөн черидь кö абу, то позьö и тшакысь, «тшака нянь» шусьö» (раньше, если нет рыбы, то можно и грибы, называли «грибной хлеб»)⁷. Основой пирога был сочень или тонкая корка из раскатанного ржаного недрожжевого теста ладьевидной формы. Любимая начинка пирогов – дрожжевое тесто из ячневой муки, которое выкладывали на корку, края сочня загибали и защипывали. Позднее стали готовить начинку из капусты, ягод, картофельного пюре.

Колобки «кöдэй» представляют собой сдобную выпечку круглой формы. Тесто для них замешивали на вытопках масла, поэтому они получались рассыпчатыми. Блины и оладьи готовили только на праздники, в тесто для блинов добавляли свежее молоко, а для оладий – простоквашу.

В военные и послевоенные годы, когда был недостаток муки, из смеси крахмала и муки на сковородках выпекали «граша кöдэй»: «мыйкö, сийö грашасö вöтти Важгортысь вайöдасны мыйкöсö, грашсö, кодöс картöпельсö мыйкöкарасны, пöжавлісны тай, нянд пöжалан на да сія лöсьыд» (в Важгорте был крахмальный завод, оттуда и брали крахмал, чтобы делать граша шаньги, которые получались очень вкусными)⁸. Во время войны пекли также хлеб из клевера: «турун вöли, мыча турун, мыча йылыс. Сийö изльвлім, идзассö изöдльвлім, да идзассыс скöвөрöдйестö мыйкöкарим, дай туруньыс скöвөрöдйестö пöжавлім. Но сийö оз шед, да скöвөрöдсьыс куркөдöмön и сөйм» (клевер был. Его мололи, с ячменем мололи, да на сковородке выпекали. Но его трудно снять со сковороды, поэтому ели прямо со сковородки)⁹.

Готовили похлебки из крупы «крупая шыд», «туся шыд», мучные кашицы «нурья шыд», «кыз рок» (букв. толстая каша), «теська рок» (каша из толокна), последнюю ели с квасом. При подаче на стол в скоромные дни туда добавляли масло. Готовили мучные кашицы с добавками, так называемые опары, когда ржаную муку разводили водой до состояния жидкой кашицы, добавляли мелко нарезанный борщевик сибирский или бруснику и ставили в печь томиться. В результате получа-

лась довольно густая каша, которую называли «азьгум/пувья бпар». Из сушеной черемухи варили сладкую кашу «льъмья сюва».

Из зерен ржи готовили напитки: сусло (сюва), пиво (сур) и квас. В общих чертах процесс приготовления домашнего пива состоял из трех стадий: приготовление солода и сусла, получение готового продукта. Для солода (тшуж) зерна ржи вначале вымачивали, а затем проращивали, что сказывалось на содержании ферментов и их растворимости в воде. Хороший солод должен быть легким и иметь сладковатый запах. Приготовление сусла (сюва) имело четыре этапа: помол солода, его затирание в воде, варка сусла и его фильтрация. Варка сусла имела две цели. С одной стороны, при варке сусло сгущалось, что придавало большую крепость, с другой, кипячением удалялось значительное количество азотистых веществ, ухудшающих качество продукта. При фильтрации использовали солому, которая дополнительно снабжала сусло бродильными ферментами. Процесс получения готового пива проходил два этапа: брожение сусла (в традиционном пивоварении использовалось верховое брожение) и доводка пива до готовности. Когда процесс главного брожения успокаивался, тогда кадки с пивом плотно закрывали и ставили в прохладное место, чтобы сообщить пиву игру через накопление углекислого газа. Пиво без углекислого газа не имеет игры и быстро портится. Молодое пиво доходило в бочонках, спускаемых в погреб. Пиво использовалось как ритуальный напиток, а сусло – в повседневной практике.

Квас готовили из смеси ржаного солода и муки, очень часто использовали сусло, оставшееся от производства домашнего пива. Квас бывает сладкий или кислый, он хорошо утоляет жажду, его используют для приготовления холодных похлебок.

Проживание по берегам полноводных рек предопределило включение в рацион питания рыбы, которая номинировалась не только по сортам, но и по размерам. В ассортиментный перечень входили: семга (лель или сьомга), хариус (сёкат, ком), щука (сир, жунь), окунь (ёкыш, кетш), елец (мык), карась (гыч), плотва (кельчи), лещ (ёді), пескарь (дарга), голян (моли), ерш (йёрш), налим, трехиглая колюшка (кока чери), камбала (пөвтан), минога (юн). Рыба подразделялась на две группы: хорошая (бур чери) и бросовая (лек чери). К первой относили семгу, хариуса: «медся бур сьомга да хариус», щуку, ко второй – трехиглую колюшку, плотву, сорогу, голяна и другую мелкую костистую рыбу: «бросьвойыс кельчи, да сорога, да кока»¹⁰. Миногу долгое время не включали в рацион питания, ошибочно принимая ее за змею: «вётти сійё из лисьтыны сейны, думайтісны змей» (раньше ее не смели кушать, думали, что это змея)¹¹. Сейчас минога рассматривается как деликатес. Налим не все включали в рацион пи-

тания, считая его плохой рыбой: «налисё быдён оз сёй да ми бурён ог лыддьё сійё»¹².

Основными способами приготовления рыбы были варка, пряжение, соление, реже сушение. Пряжение/тушение рыбы осуществляли в русской печи в глиняных латках ладьевидной формы, при этом добавляли немного воды и соли, другие ингредиенты не клали, так как полагали, что они ухудшают органолептические показатели рыбы. Миногу сейчас готовят с добавлением картофеля, объясняя такую практику ее чрезмерной жирностью. Пряжили практически любую рыбу, так как такой способ приготовления делал рыбу нежной на вкус. Трехиглую колюшку только пряжили, при этом обламывали ее иглы, а ели ее, макая хлеб в чашу, одновременно прихватывая рыбку. Из рыбы свежей или соленой, предварительно вымочив в воде, готовили уху «юква», которую варили в чугунах в печи в домашних условиях или в котелках в полевых условиях. Предпочтение отдавали ершу, плотве, окуню, щуке. Значительно реже заваривали уху из сушеной рыбы: «косьтём чериысь ука карлылам»¹³. Заварную уху дополнительно ставили в печь для того, чтобы рыба стала мягкой и нежной на вкус. При варке ухи добавляли немного крупы или муки, позднее стали добавлять и картошку, хотя встречается информация, что в уху ничего не добавляли.

При засолке у рыбы удаляли внутренности и жабры, а чешую оставляли. Рыбу укладывали пластами в бочки, туеса или другую деревянную посуду и солили послойно, чтобы засол был равномерным. Сверху клали груз, чтобы рыба лучше просолилась, и закрывали сосуд крышкой. Соленую рыбу хранили на ледниках. Мелкую рыбу голян (моли) засаливали таким же образом, ели ее, макая (мачитём) хлеб в рассол, одновременно прихватывая рыбешку. Таким же образом ели рыбу специального посола со специфическим запахом «дука чери». Ферментация рыбы как способ засола способствовала увеличению содержания витамина С в этом продукте в несколько раз, что, без сомнения, имело огромное значение для поддержания витаминно-минерального баланса в организме человека в условиях Крайнего Севера. Ферментация рыбы характерна для многих северных народов. Такую рыбу в Карелии называют «весенняя рыба» [8]. Сушение мелкой рыбы (окунь, ерш) производили в русской печи.

Из телятины «кукань яй», баранины «бала яй», говядины «мёс яй», оленины «кор яй» готовили супы, конину не ели. Мясо с картошкой пряжили в печи, раньше это блюдо называли «жаркое», а сейчас «гуляш»: «гуляш сійё оті шуам, а вётти мян жарко шусис»¹⁴. Субпродукты тушили с крупой или картофелем. Мясо ранней весной сушили, предварительно посолив. Из дичи готовили супы или тушили ее. Когда дичи было много, ее замораживали, реже сушили.

Из молочных продуктов широко представлены творог (рись), сметана (нөк), масло (вый), простокваша (көндсө йөв), из молозива готовили яичницу (чөжйөв), а из сыворотки – прохладительный напиток «шома ва». Зимой молоко замораживали. Молочный суп готовили редко. Пили чай с молоком: «любитисны ёна йёла чай»¹⁵.

Овощная составляющая рациона питания не представительна. Капусту солили, предварительно отварив ее, свежую не солили: «ульён эз солавлыны»¹⁶. Подавали ее в начале трапезы, иногда с квасом – «кваса капуста». Репу ели в сыром виде, запекали в печи, сушили. Из вареной репы готовили квас. Натертую редьку подавали с молоком, а свежую ели с супом: «редка сйё вёдзё сеям шыдкөд»¹⁷.

Из грибов солили рыжики, маслята, грузди, а белые и маслята сушили. Грибной суп «тшаква» готовили только из сушеных грибов: «костшак пуктан, ми ог вөчө свежейсыд»¹⁸, добавляли картофель или крупу. Хотя часто встречается информация, что грибы редко включали в рацион питания: «важён сёйсны этша тшак»¹⁹.

Свежие ягоды (голубика «чөтлач», черника «чөд», земляника «оз», малина «бөмидз», брусника «пув», морошка «мырпом») подавали с молоком, сметаной, суслем. На длительное хранение клюкву «турупув» замораживали, морошку и бруснику заливали холодной кипяченой водой. Для детей готовили кашицы с брусничкой, когда ягоды смешивали с толокном, реже ржаной мукой, подавали без термической обработки. Из жимолости готовили прохладительный напиток. Готовили ягодные кисели, они были густыми, ели их ложкой. С березы снимали чагу (пакула), которую заваривали и пили как чай, обладающий тонизирующими свойствами. Особенно часто такая практика фиксировалась у охотников и рыболовов, то есть в полевых условиях. Борщевик сибирский засаливали: «азьсө сйё ёна сёйим, крөшита да рөсолөн карам»²⁰, его в свежем виде добавляли при варке каш.

Ежедневное меню скоромных дней выглядело так: «первой шыд и яй, нянь, вёдзё и чери, каранкө и картофеля яйтө, вёдзё и йөвьястө» (в начале суп и мясо, затем рыба, если пригостишь, то и картофель с мясом, потом молочные <продукты>)²¹, что свидетельствует о хорошем уровне питания.

Существовали общие правила застольного этикета: «сернитны из ледзны, лөжкаөн тотшкисны юрад» (разговаривать не разрешали, ложкой

в лоб ударяли)²²; «первой васө, бөрнас и яйсө» (вначале бульон <ели>, затем мясо)²³. Особенностью потребления мяса и рыбы была практика макания хлеба в общую тарелку, одновременно прихватывали кусочек мяса и рыбы: «черисө прөста сёям, мачитчылам» (рыбу просто ели, макая)²⁴.

В целом в старообрядческих культурах сложился устойчивый набор пищевых запретов: конина, зайчатина, давленная дичь, картофель, чай, кофе и сахар. Негативное отношение к конине в культуре питания вашкинских коми достаточно устойчиво: «вөв яй из сёсны» (конину не ели)¹¹, а вот запрет на зайчатину не фиксируется: «зэв уна көч сёйлсны» (очень много зайцев ели)¹². Перед варкой зайчатину (коч), как и лосятину «лөсь», замачивали в воде, так как они имеют много крови: «вирбөсь сйя»²⁷. Вашкинские коми активно включали в меню картофель [2], который в современной практике вытеснил из рациона питания зерновую составляющую. Запрет на чай и сахар не зафиксирован, к чаю подавали сушеную мелкую рыбу и соленые внутренности крупной рыбы «чоля». Длительное время сохранялось ограничение на потребление спиртных напитков.

Вашкинские коми как представители старообрядческой веры долго сохраняли практику строгого соблюдения христианских постов, когда в рацион питания не включались мясо-молочные и рыбные блюда, среда и пятница рассматривались как постные дни: «сэред, пяннич – пөстнэй лун»²⁸. Правила поведения за столом предписывали чтение молитвы до и после принятия пищи. Благодарили за угощение фразой: «спаси, Господи, помилуй». В комплекс бытовых запретов входили и поведенческие правила обращения с посудой. Практика использования отдельной посуды старообрядцами выступала атрибутом повседневного быта вашкинских коми.

Таким образом, состав и структура пищевого сырья вашкинских коми отражают местную специфику хозяйственной деятельности, сформировавшую традиционные пищевые стереотипы. Основу питания составляют зерновые культуры, из которых готовят хлебобулочные изделия, похлебки, каши и напитки. Мясо-молочный рацион не отличался богатством блюд, зато в изобилии представлен рыбный ассортимент. Дикоросы обогащали питание витаминами и вносили разнообразие в ежедневное меню. Локальная особенность питания во многом проявлялась в предписаниях и пищевых запретах как атрибутах бытовой старообрядческой культуры.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 436 ц.

² НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 435 ц.

³ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 425 ц.

⁴ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 433 ц.

⁵ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 428 ц.

⁶ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 434 ц.

⁷ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 435 ц.

⁸ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 425 ц.

⁹ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 427 ц.

¹⁰ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 439 ц.

¹¹ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 438 ц.

¹² НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 425 ц.

¹³ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 439 ц.

¹⁴ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 438 ц.

- ¹⁵ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 428 ц.
¹⁶ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 428 ц.
¹⁷ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 348 ц.
¹⁸ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 438 ц.
¹⁹ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 428 ц.
²⁰ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 438 ц.
²¹ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 438 ц.

- ²² НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 434 ц.
²³ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 433 ц.
²⁴ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 438 ц.
²⁵ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 428 ц.
²⁶ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 428 ц.
²⁷ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 439 ц.
²⁸ НА МАЭ СыктГУ. Ф. 14 (э). Д. 438 ц.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Винокурова И. Ю. Традиционные праздники вепсов Прионежья (конец XIX – начало XX в.). Петрозаводск: Петрозаводский госуниверситет, 1996. 139 с.
2. Власова В. В. Старообрядческие группы коми: конфессиональные особенности социальной и обрядовой жизни. Сыктывкар: Коми ИЦ УрО РАН, 2010. 172 с.
3. Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка: В 4 т. Т. 1. М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2002. 640 с.
4. Жеребцов Л. Н. Хозяйство, культура и быт удорских коми в XVIII – начале XX в. М.: Наука, 1972. 127 с.
5. Карпова М. О. Выпечка вашкинских коми // Геолого-археологические исследования в Тимано-североуральском регионе: Доклады 12-й научной конференции. Сыктывкар: Геопринт, 2009. Т. XII. С. 161–164.
6. Колчина Е. В., Куликова Е. А. Традиционная пищевая модель и современные предпочтения // Традиционное хозяйство в системе культуры этноса: Материалы Девярых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб.: ИПЦ СПГУТД, 2010. С. 93–97.
7. Коначов Н. Д. Этнические стереотипы коми как этногенетический источник // Проблемы этногенеза народа коми: Труды Института языка, литературы и истории КФАН СССР. Вып. 36. Сыктывкар: КФАН СССР, 1985. С. 78–91.
8. Никольская Р. Ф. Карельская и финская кухня. Петрозаводск: Карелия, 2001. 336 с.
9. Остасова Е. В. Рыба как основной продукт питания удорских коми (на примере населенных пунктов средней Вашки) // Геолого-археологические исследования в Тимано-североуральском регионе: Доклады 12-й научной конференции. Сыктывкар: Геопринт, 2009. Т. XII. С. 165–167.

Chudova T. I., Syktyvkar State University (Syktyvkar, Russian Federation)

LOCAL FOOD TRADITIONS OF VASHKINSKIE KOMI

The first experience of ethnographic description of Vashkinskie Komi national food traditions reflecting the features of subethnic and confessional character is presented in the article. The food stereotypes, predetermined by the traditional system of economy, include the optimum model of sustenance incorporating multiple products of agriculture, animal husbandry, hunting, fishery, and partially foraging. The basic food items were produced from grain crops. There was no wide assortment of meat and dairy products. Fish constituted a considerable segment in the food menu of the local population. One of the reasons for fish preservation – fermentation – is conditioned by the desire to enrich local nutrition with vitamin C, which is extremely essential in conditions of the North. The practice of dipping bread into the plate filled up with meat and fish broth was characteristic of local food consumption. A wide assortment of the wild berries helped to versatile the daily menu of the locals. The Old Belief culture found its reflection in the etiquette practice: Christian abstinence was strictly observed. On a weekly basis, Wednesdays and Fridays were considered as fast days. Horsemeat was banned for consumption, hare meat, potatoes, and tea were widely used for sustenance. A restriction on the use of alcoholic drinks remained for an extended period of time. The practice of using separate dishware became one of the characteristic features of the daily life of Old Believers residing in Vashkinskie Komi.

Key words: Vashkinsky Komi, grocery raw materials, traditional dishes, food preferences and ban

REFERENCES

1. Vinokurova I. Yu. *Traditsionnye prazdniki vepsov Prionezh'ya (konets XIX – nachalo XX v.)* [Traditional holidays of Veps of Prionezhya (the end of XIX – the beginning of the XX century)]. Petrozavodsk, 1996. 139 p.
2. Vlasova V. V. *Staroobryadcheskie gruppy komi: konfessional'nye osobennosti sotsial'noy i obryadovoy zhizni* [Groups of Old Believers of the Komi: confessional features of social and ceremonial life]. Syktyvkar, Komi NTs UrO RAN Publ., 2010. 172 p.
3. Dil' V. I. *Tolkovyy slovar' zhivogo velikorussskogo yazyka* [Explanatory dictionary of the great and living Russian language]. In 4 vol. Vol. 1. Moscow, OLMA-PRESS Publ., 2002. 640 p.
4. Zherebtsov L. N. *Khozyaystvo, kul'tura i byt udorskikh komi v XVIII – nachale XX v.* [Economy, culture and everyday life of Udora Komi in the XVIII – early XX century]. Moscow, Nauka Publ., 1972. 127 p.
5. Карпова М. О. Baking of Vashkinskie Komi [Vypechka vashkinskikh komi]. *Geologo-arkheologicheskie issledovaniya v Timano-severoural'skom regione: Doklady 12-y nauchnoy konferentsii* [Geological and archaeological research in the Timano-Northern Urals: Reports of the 12th scientific conference]. Syktyvkar, Geoprint Publ., 2009. Vol. XII. P. 161–164.
6. Kolchina E. V., Kulikova E. A. Traditional food model and modern preferences [Traditsionnaya pishcheyaya model' i sovremennyye predpochteniya]. *Traditsionnoe khozyaystvo v sisteme kul'tury etnosa: Materialy Devyatykh Sankt-Peterburgskikh etnograficheskikh chteniy* [Traditional economy in the cultural system of ethnos: Materials of the Ninth St. Petersburg ethnographic readings]. St. Petersburg, IPTs SPGUTD Publ., 2010. P. 93–97.
7. Коначов Н. Д. Ethnic stereotypes Komi as the ethnogenic source [Etnicheskiye stereotipy komi kak etnogeneticheskiy istochnik]. *Problemy etnogeneza naroda komi: Trudy Instituta yazyka, literatury i istorii KFAN SSSR* [Problems of ethnic genesis of the Komi people: proceedings of the Institute of language, literature and history KFAN the USSR]. Vol. 36. Syktyvkar, KFAN SSSR Publ., 1985. P. 78–91.
8. Никольская Р. Ф. *Karel'skaya i finskaya kuhnya* [Karelin and Finnish cuisine]. Petrozavodsk, Kareliya Publ., 2001. 336 p.
9. Остасова Е. В. Fish as the main food product of Udorskikh Komi (on the example of settlements of the middle Vashka) [Ryba kak osnovnyy produkt pitaniya udorskikh komi (na primere naseleennykh punktov sredney Vashki)]. *Geologo-arkheologicheskie issledovaniya v Timano-severoural'skom regione: Doklady 12-y nauchnoy konferentsii* [Geological and archaeological researches in the Timano-severouralsky region. Reports of the 12th scientific conference]. Syktyvkar, Geoprint Publ., 2009. Vol. XII. P. 165–167.

Поступила в редакцию 14.01.2015